

Vraag	Antwoord	Scores
-------	----------	--------

## Vruchtenwijn maken

### 30 maximumscore 2

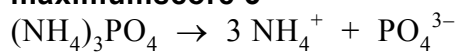
extraheren/extractie en filtreren/filtratie/zeven

- extraheren/extractie 1
- filtreren/filtratie/zeven 1

*Opmerking*

*Wanneer 'stoomdestillatie' is genoemd als een van de twee scheidingsmethoden, voor dit antwoordonderdeel 1 scorepunt toekennen.*

### 31 maximumscore 3



- $(\text{NH}_4)_3\text{PO}_4$  voor de pijl 1
- $\text{NH}_4^+$  en  $\text{PO}_4^{3-}$  na de pijl 1
- juiste coëfficiënten 1

Indien het antwoord  $(\text{NH}_4)_3\text{PO}_4(\text{s}) \rightarrow (\text{NH}_4)_3\text{PO}_4(\text{aq})$  is gegeven 1

*Opmerking*

*Wanneer de vergelijking  $(\text{NH}_4)_3\text{PO}_4 \rightarrow 2 \text{NH}_4^+ + \text{NH}_3 + \text{HPO}_4^{2-}$  is gegeven, dit goed rekenen.*

### 32 maximumscore 2

Een juiste berekening leidt tot de uitkomst  $3 \cdot 10^{-4}$  (mol L<sup>-1</sup>).

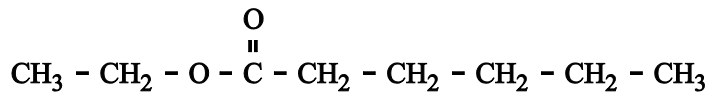
- $[\text{H}^+]$  genoteerd als  $10^{-3,5}$  1
- berekening van de  $[\text{H}^+]$  1

Indien slechts het antwoord ( $[\text{H}^+] = 3 \cdot 10^{-4}$ ) is gegeven 1

Indien als antwoord is gegeven: ( $[\text{H}^+] = -\log 3,5 = -0,5$ ) 0

Vraag	Antwoord	Scores
-------	----------	--------

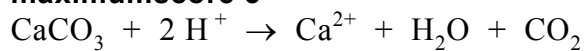
**33 maximumscore 3**



- esterbinding juist weergegeven 1
- ethylgedeelte juist weergegeven 1
- de rest van de structuurformule juist weergegeven 1

Indien de structuurformule van hexylethanoaat is gegeven 2

**34 maximumscore 3**



- $\text{CaCO}_3$  en  $\text{H}^+$  voor de pijl 1
- $\text{Ca}^{2+}$ ,  $\text{H}_2\text{O}$  en  $\text{CO}_2$  na de pijl 1
- juiste coëfficiënten 1

Indien de vergelijking  $\text{CaCO}_3 + \text{H}^+ \rightarrow \text{Ca}^{2+} + \text{HCO}_3^-$  is gegeven 1

*Opmerking*

*Wanneer in een overigens juist antwoord  $\text{H}_2\text{CO}_3$  is gegeven in plaats van  $\text{H}_2\text{O} + \text{CO}_2$  dit goed rekenen.*

**35 maximumscore 1**

Voorbeelden van een juist of goed te rekenen antwoord zijn:

- Het filtreerpapier adsorbeert de smaakstoffen.
- Door filtreren (komt de wijn met lucht in aanraking en) worden de smaakstoffen geoxideerd.
- De smaakstoffen verdampen.

Voorbeelden van een onjuist antwoord zijn:

- De smaakstoffen blijven op het filtreerpapier achter.
- De dode gistcellen (op het filter) binden de smaakstoffen.
- Het hevelen duurt korter dan filtreren.